Scampi diabolique

VOOR 4 PERSONEN

24 dikke scampi
½ dl olijfolie
peper en zout
1 kleine wortel
1 ui
½ rode paprika
1 teentje knoflook
2 dl witte wijn
1 dl water
1 eetlepel groentebouillon
2 eetlepels ketchup
2 eetlepels tomatenpuree
3dl room
chilipepers (naar smaak)
5 takjes dragon

HOE LOS JE HET OP

1. Pel de scampi. Je kunt het staartje eraan laten. Geef een sneetje in de rug van de scampi en haal het darmkanaal eruit. Zo voorkom je een korrelig gevoel in de mond.
2. verwarm de olie in een braadpan. Kruid de scampi met peper en zout.
3. bak de scampi gedurende 2 minuten aan beide zijden in een hete pan.
4. snijd de groenten in een zeer fijne brunoise en doe deze bij de scampi. Schud even op.
5. Blus de pan met de witte wijn, het water, de groentebouillon, de ketchup, de tomatenpuree en de room. Roer goed door en laat de saus inkoken.
6. snijd ondertussen de chillipepers erbij. Pas goed op met de hoeveelheid, want chillipepers hebben een zeer pikante smaak.
7. Voeg de gehakte dragon toe als de saus mooi gebonden is. Doe dit pas op het laatst, want als dragon te warm wordt scheidt hij een bepaald vet af dat boven op de saus gaat drijven.